



PROGRAMME DE FORMATION

Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration __14H

I.CENTRE DE FORMATION

Nom de l'organisme de formation : **BA Diougal Consulting**

Adresse : **12 rue Ingres**

Code postal : **94370**

Localité : **SUCY EN BRIE**

Téléphone : **0609698237**

Email : **dba.afassa@gmail.com**

Numéro SIRET : **98417448200013**

Nom de la personne à contacter : **DIOUGAL BA**

Organisme public ou Organisme privé

II.ACTION DE FORMATION

Public : **Tout public**

Prérequis : **Comprendre, lire et écrire en français**

Durée de la formation : **14 H**

Formateurs : **DIOUGAL BA**

Objectifs pédagogiques :

- ❖ Être conforme à la réglementation en vigueur sur l'obligation de formation
- ❖ Identifier les principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
- ❖ Identifier les rôles et les responsabilités des opérateurs
- ❖ Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- ❖ Connaître le paquet hygiène
- ❖ Connaître les obligations de résultat associées
- ❖ Connaître l'obligation sur les autocontrôles et leur nécessité
- ❖ Bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale
- ❖ Mettre en place et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- ❖ Savoir réagir en cas de dérives

Délais d'accès :

Accès possible à la formation dans un délai de 7 jours postérieure à la signature de la

Document actualisé le 03/2025

BA Diougal Consulting 12 rue Ingres - Siret : 98417448200013 -

Enregistré sous le n°11941278494 auprès du préfet de région : Parisienne -

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État- Naf : 7490B - TVA : FR 16984174482

RCS SUCY EN BRIE - Tel : 0609698237 - Email : dba.afassa@gmail.com - Site internet : badiougal-consulting.com



convention de formation et/ou de 15 jours postérieure à la signature d'un contrat de formation permettant le respect du délai de rétractation du client particulier, après avoir rempli un formulaire d'analyse du besoin.

Moyen pédagogiques et techniques :

- ❖ Questionnaire QCM de positionnement
- ❖ Cours théorie avec alternances d'exercices, de cas pratiques et de mise en situations
- ❖ Questionnaires de fin de formation (évaluations des acquis)

Matériel nécessaire pour suivre la formation

- ❖ Formation en présentiel : **Crayon plus papier**
- ❖ Formation en visio : **Ordinateur, téléphone, internet**

Modalités d'évaluation des acquis

- ❖ Questionnaire de fin de formation

Validation :

- ❖ Attestation de formation

Lieu :

- ❖ En distanciel
- ❖ En présentiel sur site

Handicap

- ❖ Lors de l'inscription à nos formations, nous étudions avec le candidat en situation de handicap et à travers un questionnaire les actions que nous pouvons mettre en place pour favoriser son apprentissage. Pour cela, nous pouvons également nous appuyer sur un réseau de partenaires nationaux préalablement identifiés. Cependant certains types de handicap peuvent rendre impossible l'apprentissage du domaine étudié.

Modalités de financement

- ❖ Des solutions existent pour financer vos formations (CPF, OPCO, aide individuelle à la formation, AFCEA,...)

PROGRAMME

1. Connaître la réglementation applicable et le mettre en pratique

- ❖ Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- ❖ Paquet hygiène et le guide de bonnes pratiques d'hygiène

Document actualisé le 03/2025



2. Comprendre l'hygiène et la sécurité aliments en lien avec son activité

- ❖ Les bases de HACCP
- ❖ Les principes et différentes étapes de l'HACCP
- ❖ Les 5 M et les mesures de maîtrise des dangers
- ❖ Les éléments de la sécurité alimentaire
- ❖ L'importance de l'hygiène dans la restauration commerciale

3. Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments

- ❖ Savoir acheter, réceptionner et stocker les produits
- ❖ Identifier les modes de conservation et de stockage des produits
- ❖ Gestion des dates (différence entre DLC et DDM) et rotation des produits
- ❖ Expliquer les intoxications alimentaires
- ❖ Les règles de gestion d'une chambre froide pour la meilleure conservation
- ❖ La gestion de la traçabilité des produits et la maîtrise des non conformités
- ❖ Pratiquer le protocole de nettoyage le plus adapté

♦

4. Elaborer un Plan de Maîtrise Sanitaire et appliquer les procédures adaptées

- ❖ Le plan de maîtrise sanitaire (PMS), ce qu'il faut savoir
- ❖ Maîtriser et appliquer les procédures (réception, BPH, la traçabilité, la gestion des non conformité, les auto-contrôles : surfaces, matériels et mains, ...)

Tarif :

- ❖ 440 euros

RÉSULTATS OBTENUS		
TAUX DE D'ASSIDUITÉ	TAUX DE RÉUSSITE	TAUX DE SATISFACTION
100%	100%	100%

Document actualisé le 03/2025